

HACCP Persoonlijke Hygiëne Checklist

Gebruik deze checklist om te borgen dat medewerkers in de voedselketen voldoen aan de persoonlijke hygiëne-eisen. Laat medewerkers dagelijks tekenen voor akkoord. Bewaar ingevulde formulieren minimaal 2 jaar.

Medewerkergegevens

Naam medewerker: _____ Functie: _____

Afdeling: _____ Datum: _____

Voor aanvang van het werk

Controlepunt	Akkoord	Opmerking
Handen gewassen met zeep (minimaal 20 seconden)		
Schone werkkleding en/of schort aangetrokken		
Haar opgestoken of haarnet op		
Geen sieraden (ringen, armbanden, horloge)		
Nagels kort, schoon en zonder nagellak		
Geen zichtbare wonden (of afgedekt met blauwe pleister)		
Mobiele telefoon weggelegd (niet in keuken)		

Tijdens het werk

Controlepunt	Akkoord	Opmerking
Handen gewassen na gebruik toilet		
Handen gewassen na aanraken van ruw vlees/vis/eieren		
Handen gewassen na niezen, hoesten of neus snuiten		
Handen gewassen na afvalverwerking		
Geen eten of drinken op de werkplek (tenzij aangewezen plek)		
Werkkleding schoon gehouden (omgewisseld indien nodig)		
Klachten van buikpijn, braken of diarree gemeld bij leidinggevende		

Bijzondere situaties

Controlepunt	Akkoord	Opmerking
Wond of snijwond adequaat afgedekt (blauwe detecteerbare pleister)		
Ziekte gemeld (buikgriep, norovirus, e.d.)		
Terugkeer na ziekte: handen extra goed gewassen		

Weekregistratie — handtekening medewerker

Dag	Maandag	Dinsdag	Woensdag	Donderdag	Vrijdag	Zaterdag	Zondag
Datum							
Handtekening							

Wil je meer weten over HACCP? Haal je certificaat online via haccpleren.nl — in circa 2 uur klaar.